



## ESEMPIO DI MENÙ SETTIMANALE LA DIETA MEDITERRANEA IN FAMIGLIA

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì	Sabato
Colazione	Latte o infuso o spremuta o centrifugeto + yogurt + cereali misti o pane ai semi e cereali con marmellata o crema di nocciole o pistacchi + frutta fresca.  • A fondo pagina, il link per scoprire <b>5 esempi di colazioni da Re e Regina</b> .					
Merenda mattino	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione	Frutta secca nocciole, mandorle o noci	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione e secca	Frutta fresca di stagione
Pranzo	Riso o altri cereali con legumi (piselli o lenticchie o ceci o fagioli) Verdura cruda e/o cotta Frutta fresca	Pasta al pomodoro e parmigiano o ricotta Verdura cruda e/o cotta Frutta fresca	Orzo con verdure e piselli  Uovo  Verdura cruda e/o cotta  Frutta fresca	Passato o crema di verdure e legumi con crostini o cereali oppure polpette di legumi  Verdura cruda e/o cotta  Frutta fresca	Pasta con sugo di pesce Verdura cruda e/o cotta Frutta fresca	Minestrone di verdure e legumi con cereali (farro, orzo, ecc.) Verdura cruda e/o cotta
Merenda Pomeriggio	Frutta fresca di stagione	Yogurt + frutta secca	Frutta fresca di stagione	Pane ai cereali con miele	Frutta fresca di stagione	Frutta fresca di stagione
Cena	o frittata con verdure) Verdura cruda e/o cotta	Pane integrale o ai cereali + semi	Pesce al forno  Verdura cruda e/o cotta  Pane integrale o patate o miglio  Frutta fresca	Cena recupero avanzi Verdura cruda e/o cotta Frutta fresca	Pesce in padella con pomodoro  Verdura cruda e/o cotta  Pane integrale o ai cereali + semi	
	Frutta fresca	Frutta fresca			Frutta fresca	

## • 5 esempi di colazioni da Re e da Regina

https://www.run530.com/una-prima-colazione-da-re-e-da-regina/





## **NOTE SUL MENÙ**

- Prediligere le verdure e il pesce fresco. Al bisogno utilizza anche prodotti surgelati.
- Per condire pietanze e verdure, prediligi l'olio di oliva extra vergine da aggiungere a fine cottura. Per insaporire aggiungere erbe e spezie: basilico, rosmarino, timo, origano, aglio, cipolla, porro, prezzemolo, salvia, pepe, curcuma, cannella, zafferano, noce moscata, ecc. **Per salare** utilizzare sale marino integrale.
- Per condire la pasta e i cereali utilizza sempre delle verdure variando con fantasia: pasta con spinaci e ricotta, riso o orzo con pesto di cavolo viola, con la zucca, con crema di zucchine, con radicchio, con broccoli, rendile più gustosa aggiungendo granella di noci o nocciole o un'acciuga.
- Abituati a preparare anche le vellutate di verdure e legumi scegliendo tra le verdure di stagione gradite in famiglia: carote, zucca, carciofi, zucchine, spinaci, lattuga. E per renderle più nutrienti e cremose aggiungi dei legumi, variando tra fagioli cannellini, piselli, lenticchie o ceci.
- In una, o più cene a settimana, proponi un brodo vegetale da preparare con le verdure di stagione.
- Scegli una cena avanzi a settimana -noi abbiamo scelto il giovedì- in cui prepari la cena con i cibi avanzati per evitare lo spreco alimentare.
- La domenica a pranzo spazio alla convivialità e ai piatti del territorio o alle specialità preferite dalla famiglia.

Pianifica il menù settimanale in famiglia, prendendo spunto da questo che abbiamo predisposto.

Organizzati per fare la spesa e comprare tutto quello che serve per i vari pasti, questo ti semplificherà molto l'intera settimana:

https://www.run530.com/la-lista-della-spesa/

E finalmente, grazie al tuo menù settimanale, non dovrai più ogni giorno porti la fatidica domanda: cosa mangiamo a cena stasera?

## **SCOPRI IL PROGETTO NOI 10.000 volte**

https://www.run530.com/comunicato-stampa-noi-10-000-volte/









